

für den täglichen Aufstand und eine Botschaft aus dem lakandonischen Urwald: Eine andere Welt ist möglich – wir müssen nur damit anfangen, sie zu verändern!

Bio-Kaffee & Espresso der Frauenkooperative Arolma

Die Situation von Frauen auf dem Arbeitsmarkt ist besonders prekär. Häufig werden schlechtere Löhne gezahlt und ein Leben außerhalb der Abhängigkeit von Beziehungsstrukturen ist schwierig. Arolma ist Teil der oppositionellen Bewegungen in Honduras und stellt die patriarchalen Strukturen im Kaffeeweltmarkt auf den Kopf. Indigene und feministische Selbstorganisation wird mit jeder Bohne gefördert. Der bio-zertifizierte Kaffee zeichnet sich durch eine besondere Fruchtigkeit aus und hat als „Las Chonas“ einen festen Platz in unserem Sortiment.

Störtebeker und St. Pauli Roar

Mit dem Störtebekerfonds greift Café Libertad eine zapatistische Idee auf: Mit dem gleichnamigen Kaffee und dem Espresso Kiptik fördern wir nicht nur die Autonomie in Chiapas, sondern auch politische Projekte und Bewegungen weltweit. Innerhalb der EU und in Deutschland geschieht dies auch durch viele Kleinförderungen, so dass jede Tasse einer bewegten Vielfalt zugute kommt. Dazu gehören etwa antiautoritäre Zentren und antirassistische Projekte, Demonstrationen, Proteste und Gegenkultur.

Der »Roar« entwickelte sich in den 80er Jahren auf der Gegengeraden am Millerntor. Er stand gleichermaßen für Unterstützung bei Spielen des FC St. Pauli wie für eine antifaschistische Haltung und den Kampf um die Hafenstraße. Dies wird mit dem Solidaritätsspresso in Zusammenarbeit mit Fans und Stadtteilinitiativen aufgegriffen. Zwei Euro pro kg dienen der Förderung antirassistischer Fanprojekte, der Selbstorganisation von Geflüchteten und der politischen Stadtteilarbeit.



KAFFEE für den
täglichen
Aufstand

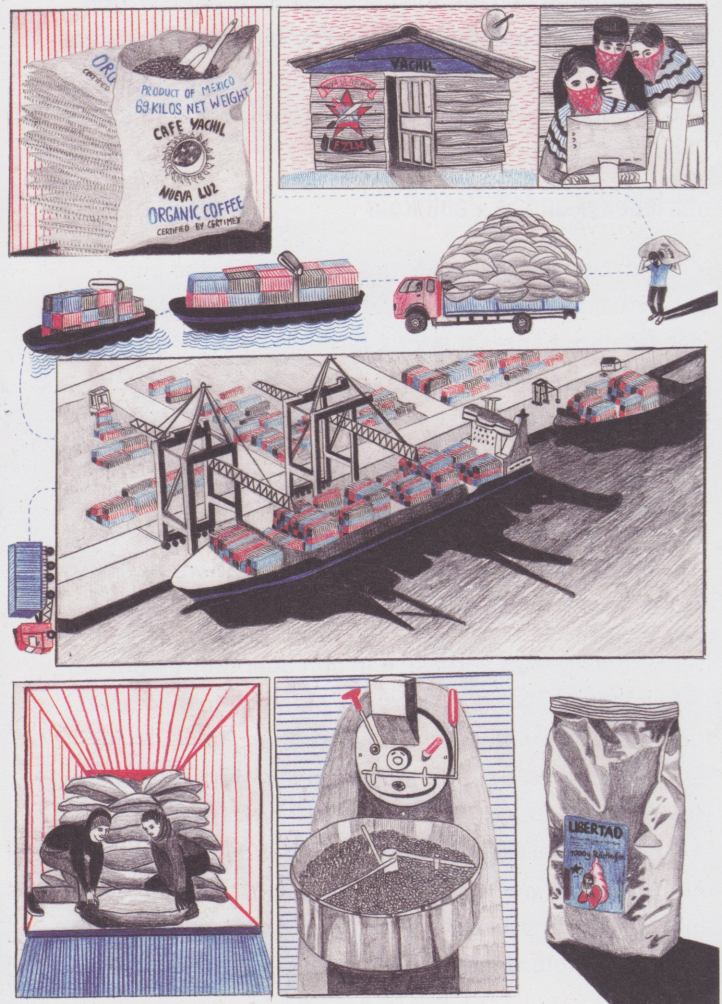


DIREKT
ZAPATISTISCH
SOLIDARISCH

www.cafe-libertad.de

Wer wir sind und was wir tun

Kaffee ist eines der beliebtesten Getränke. Mehr als 150 Liter Kaffee trinken wir durchschnittlich im Jahr. Durch Landraub wurden im 19. Jahrhundert in Ländern wie Mexiko riesige Plantagen für den Anbau geschaffen. Die Rahmenbedingungen im heutigen Welthandel werden dabei wie vor hundert Jahren von und für wenige Konzerne gestaltet. Der Anteil von Kleinbäuer:innen liegt im Schnitt bei lediglich 10 % des Umsatzes. Deutschland ist mit 15 % Weltmarkt-





KAFFEE SOLIDARISCHES NETZWERK KOOPERATIVEN



anteil der zweitgrößte Importeur von Kaffee. Wenige große Anbieter:innen kontrollieren ca. 80 % des Kaffee-marktes. Bei keinem anderen Produkt ist aber auch ein derart großes Bewusstsein für ungerechte Produktionsbedingungen entstanden. In den letzten Jahren haben sich unterschiedliche Modelle alternativer Handelsformen etabliert. Bekannte Zertifizierungen sind Fairtrade, Rainforest oder UTZ. Aber auch alternative Formen von Direktimporten haben sich entwickelt.

II. Zapatistische Kaffeekooperativen

Café Libertad Kollektiv versteht sich als solidarischer Handel (siehe Rückseite). Wir arbeiten z.B. langfristig mit den zapatistischen Caracoles (autonome Bezirke) in Chiapas zusammen. Die Kaffeekooperativen, in denen über tausend Familien organisiert sind, arbeiten basisdemokratisch und ohne bezahlte Vorstände. Sie sind Teil des indigenen „Aufstandes der Würde“ und fordern „Land und Freiheit“, die nie verwirklichten Ziele von Emiliano Zapata und der mexikanischen Revolution von 1910-1920. „Hier gehorcht die Regierung und befiehlt die Bevölkerung“ oder „Alles allen“ ist auf den Schildern an Ortseingängen zu lesen. Der Zapatismus setzt sich für Bildung, Gesundheit, Frauenrechte und die Autonomie der indigenen Gemeinden ein.

III. Der Anbau

Kaffee ist eine sehr pflegeintensive Pflanze. Viele Faktoren beeinflussen dabei die Qualität, z.B. der Boden und die Wetterbedingungen. 70 % des angebauten Kaffees ist Arabica-Kaffee, 30 % Robusta. Je höher der Kaffee-strauch wächst, desto langsamer wächst die Pflanze, weshalb die Höhenlage ein wesentliches Qualitätsmerkmal ist. Während Robusta auch in tiefer liegenden Regionen gedeiht, wird Arabica vor allem im Hochland angebaut. Schwankende Weltmarktpreise z.B. durch Wetten und Spekulationen an der Börse mit sogenanntem „Papierkaffee“ sind ein großes Problem für den kleinbäuerlichen Anbau.

IV. Weiterverarbeitung

Kaffeeekirschen sind rote Früchte. Jede enthält im Regelfall zwei Kerne, die im zubereiteten Kaffee oder Espresso bereits eine lange Reise hinter sich haben.



Sie werden bei einer nassen Verarbeitung geschält, vom Honigwasser gereinigt, getrocknet, von der Pergaminhaut befreit, sortiert, gelagert und schließlich für den Export per Container vorbereitet. Kleinbäuerliche Kooperativen organisieren dies im Zusammenschluss, um nicht von Konzernen oder dem Zwischenhandel abhängig zu sein. 20 bis 25 Millionen Menschen leben in den Produktionsländern vom Anbau und der Weiterverarbeitung des Kaffees.

V. Der Welthandel

Kaffee wird teilweise bis zu sieben Mal gehandelt, bis er bei den Verbraucher:innen ankommt. Trotzdem ist er im Verhältnis zum Arbeitsaufwand beim Anbau und in der Verarbeitung sehr billig. Dies resultiert aus schlechten Preisen für die Produzent:innen. Je kleinbäuerlicher die Produktionsstrukturen sind, desto länger werden normalerweise die Handelswege. Um Kooperativen und Produzent:innen einen höheren Anteil am Verkaufspreis zu ermöglichen, versuchen Direktimporteure:innen, diese Ketten aufzulösen.

VI. Die Röstung

Das Rösten ist der letzte Schritt zur Verarbeitung der Kaffeebohnen. Im Prinzip kann Kaffee auch zu Hause in der Pfanne geröstet werden. Der nach Heu riechende „grüne Kaffee“ wird erhitzt und die Farbe der Bohnen wechselt mit der Zeit ins Bräunliche. Nach ein paar Minuten kommt es zum Crack, einem hörbaren Knacken, das durch die Verdampfung von Feuchtigkeit und die Vergrößerung des Bohnenkörpers entsteht. Röstereien nutzen handwerkliche Trommelröstverfahren oder industrielle Heißluftverfahren in der Massenproduktion. Letztere sind schneller und erlauben günstigere Röstungen, führen allerdings aufgrund der hohen Hitzezufuhr zu unverträglichen Säuren und einem ungleichmäßigen Röstbild. Im Extremfall ist die Bohne außen verbrannt und totgeröstet, aber im Inneren noch grün.

Die Dauer der Röstung, die Temperaturunterschiede und Röstkurven bestimmen wesentlich das Aroma und die Qualität des Röstkaffees. Handwerkliche Trommelröstungen gelten generell als verträglicher und gesünder.

VII. Direkt, kollektiv und solidarisch!

70 bis 75 % des Kaffees wird heute konventionell gehandelt und vor allem billig über Supermärkte und Ketten vertrieben. Ein würdiges Überleben für die Menschen im Kaffeeanbau ohne Armut und Elend wird durch unterschiedliche Angebote in den Regalen zu einer individuellen Kaufentscheidung statt zu einer generellen gesellschaftlichen Verpflichtung und globalen Verantwortung von allen.

Die Perspektive des solidarischen Handels ist demgegenüber die Überwindung von Ungleichheit und Abhängigkeit auf dem Weltmarkt, die aus der Geschichte des Kolonialismus hervorgegangen sind und bis heute als globales Ausbeutungsverhältnis fortbestehen.



auf kommende Ernten ab. Bis zu 60 Prozent des Geldes wird gezahlt, lange bevor der Kaffee geliefert ist. Die Kooperativen können es dann zum Ankauf des Kaffees von ihren Mitgliedern und zur Exportvorbereitung nutzen. Auch nachhaltige Anbauformen und Bio-Produktionen werden durch Aufschläge unterstützt.

3. Fördermittel & Unterstützung für Kooperativen

An Fairtrade-Siegeln beteiligen wir uns nicht, weil wir nicht in Zertifizierungsorganisationen, Marketingkampagnen oder Vertriebsstrukturen von Supermarktketten „investieren“ wollen. Wir unterstützen unsere Partnerkooperativen und die zapatistischen Gemeinden lieber direkt mit Fördergeldern, die wir zusätzlich in unseren Kaffee einpreisen. Das Geld landet komplett dort, wo es z.B. für Infrastrukturprojekte oder oppositionelle Kampagnen gebraucht wird. Es fließt in die Selbstorganisation lokaler Kollektive und stärkt ihre ökonomische, politische und soziale Handlungsfähigkeit.

4. Direktvertrieb – kurze Wege zu Verbraucher:innen

Direkte und solidarische Vertriebsstrukturen sind ein weiterer wichtiger Teil des Konzeptes von Café Libertad. Um endlose und kostenintensive Lieferketten und Abhängigkeiten von Großkunden wie Supermärkten zu vermeiden, setzten wir auf den Direktvertrieb des Kaffees über unseren Webshop. Zusätzlich arbeiten wir mit unabhängigen Wiederverkäufer:innen zusammen, die selbst einen politischen Anspruch haben, den wir gut finden und unterstützen wollen. Unsere Kaffee- und Espressoarten können daher in mehreren Städten über Depots bezogen werden oder sind – gegen einen eigenen Aufschlag für den lokalen Service – z.B. in Weltläden, Bioläden oder Buchläden erhältlich.

5. Eine bessere Welt lässt sich nicht erkaufen

Solidarischer Handel findet nicht im luftleeren Raum reduziert auf die Austauschbeziehung zwischen den Betei-

ligten statt, sondern verschränkt die unterschiedlichen Realitäten in einer globalen Perspektive gemeinsamer Kämpfe. Solidarischer Handel ist aus unserer Sicht also immer auch mit den gesellschaftlichen Verhältnissen in ihrer Gesamtheit befasst und bezieht hier eine aktive Position. Er macht sich weltweit zum Teil von lokalen Auseinandersetzungen und sozialen Bewegungen.

Entsprechend bewegungsnah sind die Fördermittel von Café Libertad insgesamt aufgestellt und neben dem Kaffeeimport leisten wir politische ehrenamtliche Arbeit z.B. bei Infoveranstaltungen oder Solidaritätsaktionen. Dabei bringen wir uns mit dem Anspruch ein, von unterschiedlichen Erfahrungen gegenseitig lernen zu wollen, auch schwierige Themen gemeinsam zu diskutieren und die eigenen Ausgangspunkte selbstkritisch zu hinterfragen.

6. Die Verhältnisse hier vor Ort im Blick haben

Solidarisch gehandelter Kaffee und Espresso sind keine Luxusgüter für Besserverdienende, sondern sollen möglichst vielen Menschen zugänglich sein.

Bezahlbare Preise für Verbraucher:innen sind daher wichtig, gerade in Zeiten von Krisen und steigenden Kosten. Solidarische Handelsstrukturen setzen neben einer Dekolonisierung von Beziehungen und möglichst direkten Vertriebswegen auch die Entwicklung von sozialen Bewegungen hier in Europa voraus, die sich gegen Marginalisierung, Ausbeutung und schlechte Arbeitsbedingungen und für die gesellschaftliche Teilhabe aller einsetzen.

Ebenso treten wir für die Rechte von Refugees und die Abschaffung eines europäischen Grenzregimes ein, welches durchlässig für Waren und Investitionen ist, aber Menschen den Zugang verwehrt, die vor den weltweiten Folgen des globalen Handels, vor Klimaveränderungen, Kriegen und Armut fliehen. United we stand!

lichten statt, sondern verschränkt die unterschiedlichen Realitäten in einer globalen Perspektive gemeinsamer Kämpfe. Solidarischer Handel ist aus unserer Sicht also immer auch mit den gesellschaftlichen Verhältnissen in ihrer Gesamtheit befasst und bezieht hier eine aktive Position. Er macht sich weltweit zum Teil von lokalen Auseinandersetzungen und sozialen Bewegungen.

Entsprechend bewegungsnah sind die Fördermittel von Café Libertad insgesamt aufgestellt und neben dem Kaffeeimport leisten wir politische ehrenamtliche Arbeit z.B. bei Infoveranstaltungen oder Solidaritätsaktionen. Dabei bringen wir uns mit dem Anspruch ein, von unterschiedlichen Erfahrungen gegenseitig lernen zu wollen, auch schwierige Themen gemeinsam zu diskutieren und die eigenen Ausgangspunkte selbstkritisch zu hinterfragen.

6. Die Verhältnisse hier vor Ort im Blick haben

Solidarisch gehandelter Kaffee und Espresso sind keine Luxusgüter für Besserverdienende, sondern sollen möglichst vielen Menschen zugänglich sein.

Bezahlbare Preise für Verbraucher:innen sind daher wichtig, gerade in Zeiten von Krisen und steigenden Kosten. Solidarische Handelsstrukturen setzen neben einer Dekolonisierung von Beziehungen und möglichst direkten Vertriebswegen auch die Entwicklung von sozialen Bewegungen hier in Europa voraus, die sich gegen Marginalisierung, Ausbeutung und schlechte Arbeitsbedingungen und für die gesellschaftliche Teilhabe aller einsetzen.

Ebenso treten wir für die Rechte von Refugees und die Abschaffung eines europäischen Grenzregimes ein, welches durchlässig für Waren und Investitionen ist, aber Menschen den Zugang verwehrt, die vor den weltweiten Folgen des globalen Handels, vor Klimaveränderungen, Kriegen und Armut fliehen. United we stand!



Kooperativen und Kaffeesorten

Solidarisch gehandelt, in der Trommel geröstet

Café Libertad importiert heute als Solidaritätsprojekt Rohkaffee nicht mehr allein aus Chiapas in Mexiko, sondern auch aus Honduras, Costa Rica und Kolumbien. Ebenso ist die Verwendung der Fördermittel, die im Kaffeepreis enthalten sind, breit aufgestellt.

Neben der Solidarität mit den Zapatist:innen dienen sie der Unterstützung von Kooperativen, sozialen Bewegungen und emanzipatorischen Projekten in vielen Ländern Lateinamerikas, in Europa und letztlich weltweit. Zu diesem Zweck beinhalten einige Kaffee- und Espressoarten weitere Aufschläge, die mit jeweils speziellen Förderzwecken verbunden sind. Mehr dazu findet ihr auf www.cafe-libertad.de/foerdergelder.

Zapatistischer Bio-Kaffee & Espresso aus Mexiko

Der Kaffee der Kooperativen Yachil und Yochin unterstützt die autonomen Gemeinden in Chiapas. Durch die Einnahmen aus dem Verkauf der Kaffeesorten Libertad, Rebeldia und Durito wird der Lebensunterhalt der Menschen gesichert und die Autonomiebewegung vorangetrieben. Dies ist der Ursprung unserer Kaffeesorten



Kooperativen und Kaffeesorten

Solidarisch gehandelt, in der Trommel geröstet

Café Libertad importiert heute als Solidaritätsprojekt Rohkaffee nicht mehr allein aus Chiapas in Mexiko, sondern auch aus Honduras, Costa Rica und Kolumbien. Ebenso ist die Verwendung der Fördermittel, die im Kaffeepreis enthalten sind, breit aufgestellt.

Neben der Solidarität mit den Zapatist:innen dienen sie der Unterstützung von Kooperativen, sozialen Bewegungen und emanzipatorischen Projekten in vielen Ländern Lateinamerikas, in Europa und letztlich weltweit. Zu diesem Zweck beinhalten einige Kaffee- und Espressoarten weitere Aufschläge, die mit jeweils speziellen Förderzwecken verbunden sind. Mehr dazu findet ihr auf www.cafe-libertad.de/foerdergelder.

Zapatistischer Bio-Kaffee & Espresso aus Mexiko

Der Kaffee der Kooperativen Yachil und Yochin unterstützt die autonomen Gemeinden in Chiapas. Durch die Einnahmen aus dem Verkauf der Kaffeesorten Libertad, Rebeldia und Durito wird der Lebensunterhalt der Menschen gesichert und die Autonomiebewegung vorangetrieben. Dies ist der Ursprung unserer Kaffeesorten

für den täglichen Aufstand und eine Botschaft aus dem lakandonischen Urwald: Eine andere Welt ist möglich – wir müssen nur damit anfangen, sie zu verändern!

Bio-Kaffee & Espresso der Frauenkooperative Arolma

Die Situation von Frauen auf dem Arbeitsmarkt ist besonders prekär. Häufig werden schlechtere Löhne gezahlt und ein Leben außerhalb der Abhängigkeit von Beziehungsstrukturen ist schwierig. Arolma ist Teil der oppositionellen Bewegungen in Honduras und stellt die patriarchalen Strukturen im Kaffeewelthandel auf den Kopf. Indigene und feministische Selbstorganisation wird mit jeder Bohne gefördert. Der bio-zertifizierte Kaffee zeichnet sich durch eine besondere Fruchtigkeit aus und hat als „Las Chonas“ einen festen Platz in unserem Sortiment.

Störtebeker und St. Pauli Roar

Mit dem Störtebekerfonds greift Café Libertad eine zapatistische Idee auf: Mit dem gleichnamigen Kaffee und dem Espresso Kiptik fördern wir nicht nur die Autonomie in Chiapas, sondern auch politische Projekte und Bewegungen weltweit. Innerhalb der EU und in Deutschland geschieht dies auch durch viele Kleinförderungen, so dass jede Tasse einer bewegten Vielfalt zugeht. Dazu gehören etwa antiautoritäre Zentren und antirassistische Projekte, Demonstrationen, Proteste und Gegenkultur.

Der »Roar« entwickelte sich in den 80er Jahren auf der Gegengeraden am Millerntor. Er stand gleichermaßen für Unterstützung bei Spielen des FC St. Pauli wie für eine antifaschistische Haltung und den Kampf um die Hafenstraße. Dies wird mit dem Solidaritätsspresso in Zusammenarbeit mit Fans und Stadtteilinitiativen aufgegriffen. Zwei Euro pro kg dienen der Förderung antirassistischer Fanprojekte, der Selbstorganisation von Geflüchteten und der politischen Stadtteilarbeit.

für den täglichen Aufstand und eine Botschaft aus dem lakandonischen Urwald: Eine andere Welt ist möglich – wir müssen nur damit anfangen, sie zu verändern!

Bio-Kaffee & Espresso der Frauenkooperative Arolma

Die Situation von Frauen auf dem Arbeitsmarkt ist besonders prekär. Häufig werden schlechtere Löhne gezahlt und ein Leben außerhalb der Abhängigkeit von Beziehungsstrukturen ist schwierig. Arolma ist Teil der oppositionellen Bewegungen in Honduras und stellt die patriarchalen Strukturen im Kaffeewelthandel auf den Kopf. Indigene und feministische Selbstorganisation wird mit jeder Bohne gefördert. Der bio-zertifizierte Kaffee zeichnet sich durch eine besondere Fruchtigkeit aus und hat als „Las Chonas“ einen festen Platz in unserem Sortiment.

Störtebeker und St. Pauli Roar

Mit dem Störtebekerfonds greift Café Libertad eine zapatistische Idee auf: Mit dem gleichnamigen Kaffee und dem Espresso Kiptik fördern wir nicht nur die Autonomie in Chiapas, sondern auch politische Projekte und Bewegungen weltweit. Innerhalb der EU und in Deutschland geschieht dies auch durch viele Kleinförderungen, so dass jede Tasse einer bewegten Vielfalt zugute kommt. Dazu gehören etwa antiautoritäre Zentren und antirassistische Projekte, Demonstrationen, Proteste und Gegenkultur.

Der »Roar« entwickelte sich in den 80er Jahren auf der Gegengeraden am Millerntor. Er stand gleichermaßen für Unterstützung bei Spielen des FC St. Pauli wie für eine antifaschistische Haltung und den Kampf um die Hafenstraße. Dies wird mit dem Solidaritätsspresso in Zusammenarbeit mit Fans und Stadtteilinitiativen aufgegriffen. Zwei Euro pro kg dienen der Förderung antirassistischer Fanprojekte, der Selbstorganisation von Geflüchteten und der politischen Stadtteilarbeit.



KAFFEE für den
täglichen
Aufstand



**DIREKT
ZAPATISTISCH
SOLIDARISCH**

www.cafe-libertad.de